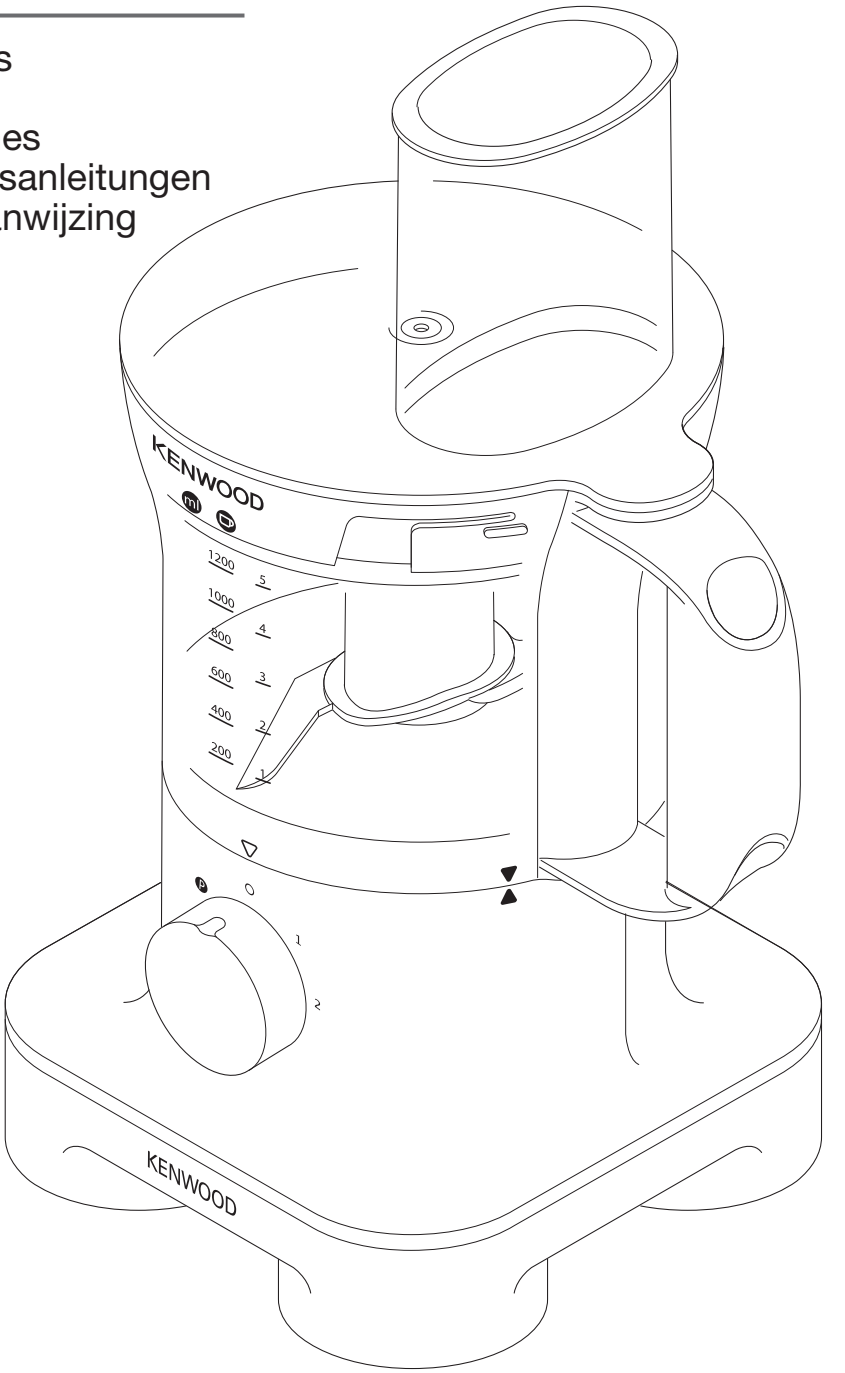
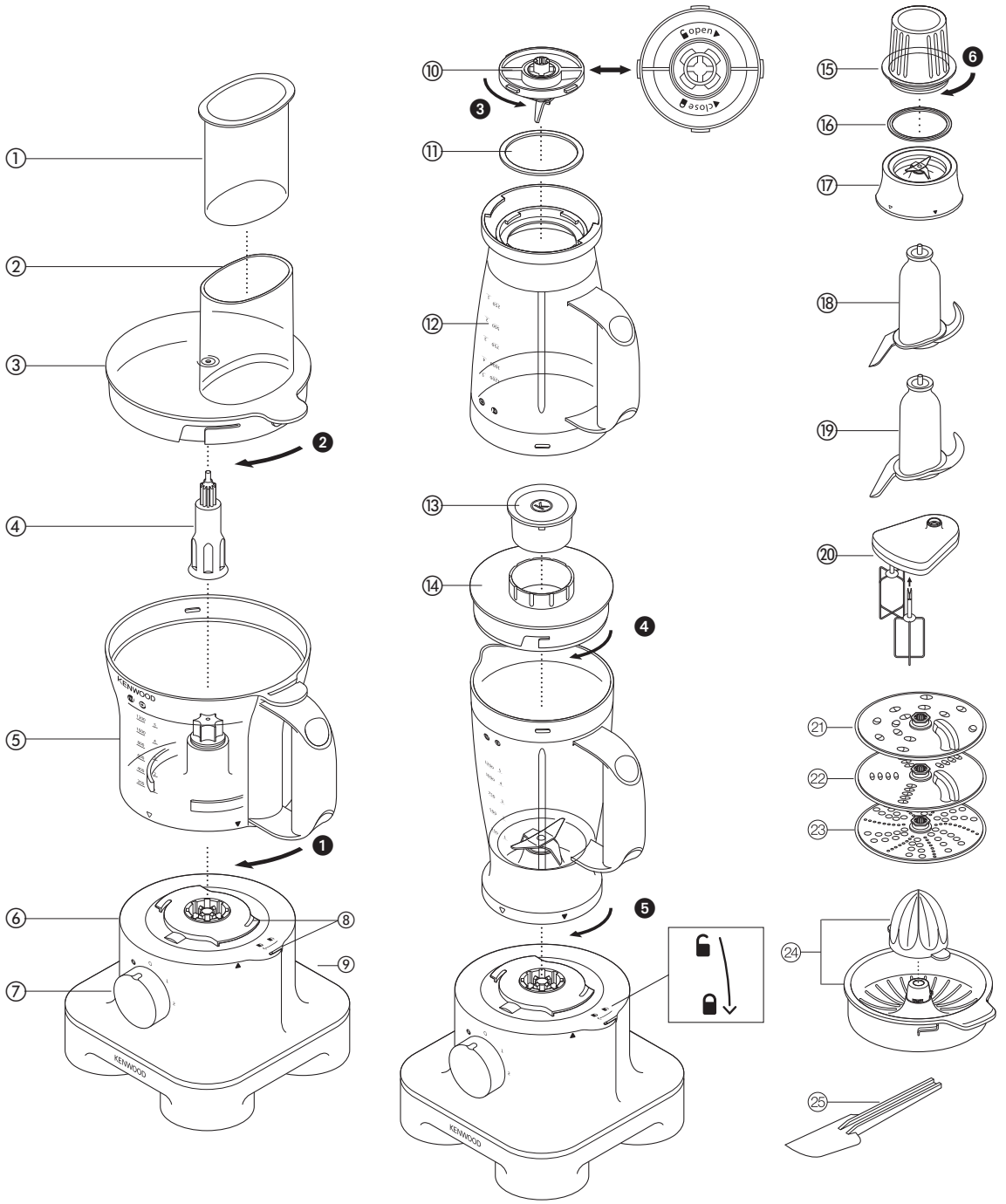
KENWOOD

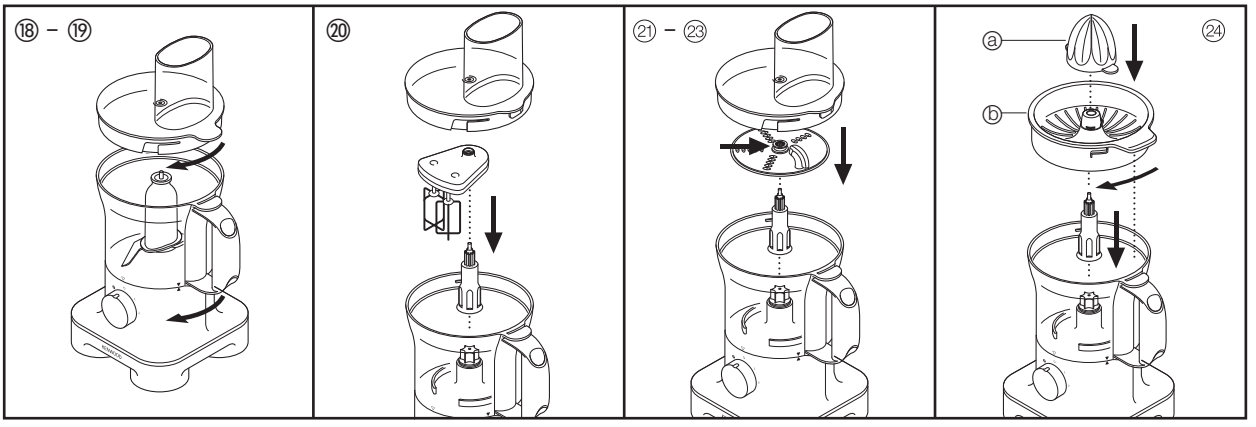
FPM250 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruikaanwijzing



English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 21
Deutsch	22 - 28
Italiano	29 - 35
Português	36 - 42
Español	43 - 48
Dansk	49 - 54
Svenska	55 - 60
Norsk	61 - 66
Suomi	67 - 72
Türkçe	73 - 78
Česky	79 - 85
Magyar	86 - 91
Polski	92 - 98
Русский	99 - 107
Ελληνικά	108 - 114
Slovenčina	115 - 121
Українська	122 - 128
عربي	١٢٩ – ١٣٤


open
close
KENWOOD


⑱ – ⑲
⑳
㉑ – ㉓
㉔
ⓐ
ⓑ

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du mixeur lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :-
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- **N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le mixeur ou le bol du moulin.**
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur/moulin du bloc d'alimentation :-
  - éteignez l'appareil;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
  - veillez à ne pas dévisser le gobelet du mixeur ou le pichet du moulin de l'unité porte-lames.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc d'alimentation, le cordon d'alimentaiton ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot / mixeur peut provoquer des blessures.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

  Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.

avant de brancher

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

1 Retirez le cache lame de la lame couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
2 Nettoyez les éléments, voir « entretien et nettoyage ».

clé

robot

① poussoir
② tube d'alimentation
③ couvercle
④ axe d'entraînement amovible
⑤ bol avec axe d'entraînement
⑥ bloc moteur
⑦ sélecteur de vitesse / touche pulse
⑧ dispositifs de verrouillage de sécurité
⑨ range-cordon (à l'arrière)

mixeur

⑩ unité porte-lames
⑪ joint d'étanchéité
⑫ gobelet
⑬ bouchon
⑭ couvercle

multi moulin en verre (si fourni)

⑮ bol
⑯ joint d'étanchéité
⑰ unité porte-lames

accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires dépendent du modèle de robot.

⑱ lame couteau
⑲ pétrin
⑳ fouet métallique avec double batteur
㉑ disques éminceur / râpe épais
㉒ disque éminceur / râpe fin
㉓ disque à râper / parmesan
㉔ presse-agrumes (si fourni)
㉕ spatule

utilisation du robot

1 Installez le bol en alignant le ▽ sur le bol avec le ▲ sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ jusqu'à ce que le bol soit verrouillé ▼▲.

2 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.
Remarque : Axe d'entraînement amovible ④. Il doit être installé uniquement lors de l'utilisation des disques, du presse-agrumes ou du fouet métallique avec double batteur.

- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.

3 Installez le couvercle ❷ - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.

- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**

4 Branchez l'appareil, mettez-le en marche et sélectionnez une vitesse. (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).

- **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas verrouillés correctement. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**
- Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.

5 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**

important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

utilisation du mixeur

1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑪ dans l'unité porte-lames ⑩ en prenant soin de positionner la rondelle correctement.

- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

2 Retournez l'unité porte-lames ⑩ et insérez les lames dans le bol. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller ❸. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

🔓 - position déverrouillée
🔒 - position verrouillée

Le mixeur ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.

4 Mettez le couvercle sur le bocal et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❹ jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon filtre.

5 Placez le mixeur sur le bloc moteur, alignez le ▽ sur le mixeur avec le ▲ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❺ pour verrouiller ▼▲.

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement verrouillé.**

6 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la fonction pulse.

sécurité

- **Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mixeur.**
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez toujours le mixeur avec son couvercle.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

conseils

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mixeur n'est pas correctement installé.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.

- N'utilisez pas le mixeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1,2 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

pour utiliser votre moulin (si fourni)

Utilisez le moulin pour moudre des herbes, des noix ou des grains de café.

1 Placez les ingrédients dans le bol ⑮.
2 Adaptez le joint ⑯ dans le bloc porte-lames ⑰.
3 Retournez le bloc porte-lames. Mettez-le dans le bol, lames vers le bas.
4 Vissez le bloc porte-lames dans le bol et serrez bien ❻. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
   - position déverrouillée
   - position verrouillée
5 Placez le moulin sur le bloc moteur, alignez le ▽ sur le moulin avec le ▲ sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❼ pour le verrouiller.
6 Réglez sur la vitesse maximum ou utilisez le contrôleur d'impulsion

sécurité

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bol.
- Ne dévissez jamais le bol tant que le moulin est fixé à l'appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- Pour prolonger la durée de vie de votre moulin, ne l'actionnez jamais continuellement pendant plus de 60 secondes. Eteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Il est déconseillé de moudre des épices car elles risqueraient d'endommager les parties en plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne l'utilisez que pour moudre des ingrédients secs.

conseils

Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.

tableau des vitesses recommandées

accessoire	**fonction**	**vitesse**	**capacité maximale**
lame couteau	Préparation de gâteau	1 - 2	1,2 Kg poids total
	Ajout de matière grasse à la levure Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 - 2	300 g farine
	Hacher et faire une purée	2	400 g poids total viande à hacher
	Pour mixer des soupes épaisses (600 ml de liquide ajoutés à 600 g d'ingrédients secs). **Mélangez les légumes avec 300 ml d'eau jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés, puis ajoutez le reste d'eau jusqu'à absorption finale de celle-ci.**	puis passez sur 2 commencez sur 1	1,2 litre
	Soupes liquides/lait		600 ml
pétrin	Pâtes levées	2	340 g farine
fouet métallique avec double batteur	Blancs d'œufs Crème	2 1 - 2	4 250 ml
disques - éminceur / râpe	Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates	2 1	– –
disque râpe	Pour le parmesan, les pommes de terre pour la préparation de boulettes	2	–
presse-agrumes (si fourni)	Agrumes	1	–
mixeur	Toutes préparations	2	1,2 litre
moulin en verre (si fourni)	Herbes aromatiques	2	10g
	Noix, grains de café	2	50g
	Viande de bœuf crue – découpée en cubes d'environ 2,5 cm	2 (5 secondes)	50g

utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

⑱ lame couteau

La lame couteau est l'accessoire le plus polyvalent de tous. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage.
Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).
Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteaux et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes.

conseils

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

⑲ pétrin

Utilisez pour les mélanges de pâtes à levain.

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une boule de pâte, et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

⑳ fouet métallique avec double batteur

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'œufs, la crème, le lait condensé non sucré, et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et farine, risquent d'endommager l'accessoire.

utilisation du fouet

1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet.
3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'axe d'entraînement.
4 Ajoutez les ingrédients
5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité de l'axe d'entraînement est correctement positionnée au centre du couvercle.
6 Allumez l'appareil.

important

- **Le fouet ne convient pas pour les préparations de gâteau tout prêt ou pour monter en crème une matière grasse avec du sucre car ces mélanges endommageraient l'accessoire. Utilisez toujours la lame couteau pour confectionner des gâteaux.**

conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.
- Insérez toujours délicatement la farine et le sucre manuellement, en utilisant une cuillère en métal pour la préparation des génoises ou des meringues.

disques râpe / éminceur

Pour utiliser les disques.

Disques râpe / éminceur réversibles - épais ㉑, fin ㉒
Utilisez le disque râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.
Utilisez le disque éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betterave et oignons.

Disque râpe ㉓
Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**

pour utiliser les disques de coupe.

1 Fixez le bol sur le bloc moteur, ajoutez l'axe d'entraînement détachable ④.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.
3 Fixez le couvercle.
4 Introduisez les aliments dans le tube.
5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

conseil

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Les aliments placés verticalement sont coupés plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

㉔ presse-agrumes (si fourni)

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes (par exemple les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

ⓐ cône
ⓑ passoire

pour utiliser le presse-agrumes

1 Fixez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol.
3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement manche jusqu'à ce qu'il descende à fond.
4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**
- Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
- Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
- Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.

nettoyage et entretien

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

bloc-moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑨.

mixeur / moulin

1 Videz le gobelet / bol, dévissez le bloc de lames en le tournant en position de déverrouillage 🔓 pour le sortir.
2 Lavez le gobelet / bol à la main.
3 Retirez le joint d'étanchéité et lavez-le à la main.
4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les avec de l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
5 Laissez sécher à l'envers.

fouet métallique avec double batteur

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. à l'eau savonneuse l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Ils peuvent aussi passer au lave-vaisselle, sur l'étagère du haut de votre lave vaisselle. Evitez de placer les éléments sur l'étagère du bas, juste au-dessus de l'élément chauffant. Un programme court à faible température (Maximum 50°C) est recommandé.

Article	**Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle**
bol principal, couvercle, poussoir	✔
lame, pétrin	✔
axe d'entraînement amovible	✔
disques	✔
fouets batteurs **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**	✔
presse-agrumes	✔
mixeur, bocal, couvercle, bouchon filtre	✔
bocal en verre moulin	✔
unité porte-lames et rondelle d'étanchéité pour le mixeur et le moulin	✘
spatule	✔

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- **En cas de dysfonctionnement du robot, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service après-vente.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.
Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc d'alimentation. Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez si le bol est correctement positionné et si la poignée est orientée vers la droite. Vérifiez si le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. **Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.** Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.
Le mixeur/moulin ne fonctionne pas	Le mixeur / moulin n'est pas verrouillé correctement. Le mixeur / moulin n'est pas monté correctement.	Le mixeur / moulin ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement verrouillé. Vérifiez que le porte-lames est complètement serré à l'intérieur du gobelet / bol.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximum indiquées dans le tableau des vitesses recommandées. Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le mixeur / moulin fuit à la base du porte-lames.	Absence de joint. Joint mal fixé. Joint endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

41025/2